

Sušický hotel Fialka, vzestupy a pády...

XI.

Počátek věhlasu hotelu v bráně střední Šumavy – Sušici, je bezesporu spojen se jménem hoteliéra Josefa Fialky (1857 – 1905) v první linii známé tohoto rodu, který na přelomu mezi dvěma stoletími byl městským radním. Josef Fialka zakoupil nemovitost čp. 49 nacházející se na náměstí společně s manželkou Annou, rozenou Slavíkovou od rodiny Maštovských, kdy zde již byl zaveden hotel pod názvem „U bílé růže“, později přejmenovaný a pyšníci se jménem svého majitele. Pokračovatelem tradice se stal jejich syn, též Josef (1886 – 1962) i se svojí manželkou, rozenou Burešovou (1906 – 1961). Z jejich manželství se narodily dvě dcery. Zdálo se, že jejich jméno bude s hotelem spojeno navždy. Zdálo se, ale nastaly pro ně i horší dny, které rodinu potkaly...

Hotel začal vzkvétat a časem k němu přibyla i sousední nemovitost čp. 50. Svého času měl i pronajatý autobus, kterým přivážel a odvážel své hosty ze sušického nádraží, železniční stanice, která je vzdálena od náměstí více jak dva kilometry. Hotel je situován naproti radnici v čelní frontě dalších významných domů, západním směrem. Základ budovy přináležel gotice, do které se různými pozdějšími úpravami včlenily prvky baroka i renesance. Věhlas hotelu byl dán i tím, že byl na náměstí. Na protější straně domů v zádech radnice byl i konkurenční hotel Koruna, který dnes již neexistuje, snad jen jeho čelní portál včleněný do dnešních, zde stojících budov. Na náměstí byly i jiné hostince, dříve i později provozované. Minulé století bylo významné, zejména rozmachem sušického sirkařství díky Vojtěchu Scheinostovi a Bernardu Fürthovi, ale i později vzniklého SOLA a též podniku PAP. Hotel Fialka byl pohostinským zařízením, kterému vdechl typickou tvář jeho majitel, Josef Fialka mladší, člověk menší postavy, solidně vyhlížejícího zevnějšku, z něhož vyzařovala spokojenost a klid. Byl také člověkem, který pro své hosty a návštěvníky mnohé udělal. V té době se ve Fialce točilo pivo měšťanského pivovaru, protivínský ležák i plzeňské. Jejich dvě dcery Marie i Drahomíra se vydaly svým vlastním směrem tak, jak jim osud předurčil. Drahomíra, nar. 8. 11. 1923 v Sušici se provdala za herce Jiřího Líru, jemuž rodištěm byl Pelhřimov. Nevýrazného, ale přesto slavného jeho mnoha vedlejšími filmovými i divadelními rolemi. Jejich dcera Kateřina skončila v manželském svazku s hercem, hudebníkem a zpěvákem Ondřejem Havelkou, aby se později s ním i rozvedla. Z tohoto manželství jejich syn jde ve šlépějích svého otce Ondřeje Havelky a je o něm i dost slyšet. Drahomíra (Fialková) - Lírová byla také herečkou, dost často vystupovala v divadle s otáčivým hledištěm v Českém Krulově, ještě v polovině let šedesátých, a občasně i později. Pak vystupovalo již jen v rozhlase. Byla

však velice aktivní ve spojení s naším vnitřním i zahraničním disentem. Při udělení „Nobelovy ceny“ za literaturu Jaroslavu Seifertovi byla jeho neocenitelným administrativním pomocníkem. Sama obdržela až mnohem později cenu: „Nadace život umělce“. Život její sestry Marie (13. 9. 1930 – 12. 11. 2012), provdané Tlapové se ubíral jiným směrem. Její manžel Jan byl zaměstnán v branži, dělal dokonce svého času náměstka RAJ v Praze, v Jindřišské ulici, ale vše mu zpečetil rok osmašedesátý. Jejich syn Ing. Jan Tlapa ml. mnohem později byl dokonce generálním ředitelem hotelu HILTON (dříve Atrium, uvedeného do provozu v roce 1989), pak pracoval v Praze i v jiných známých pražských hotelech jako je Obecní dům a mnohé jiné.

Dvacáté století bylo poznamenáno mnoha tragédiemi, nejstrašnějšími byly dvě světové války vzniklé záhy po sobě. Konec té druhé znamenal pro rodinu i osobní tragédii, neboť jim byl majetek po roce 1945 vyvlastněn. Přesto je známo, že pan Josef Fialka ještě v hotelu bydlel, snad i do své smrti. V Sušici rodina vlastní hrob a jsou zde pochovány již tři generace rodinných příslušníků Fialkových. Až teprve v létech po „sametové revoluci“ byl rodině majetek vrácen a ta ho prodala, byť Ing. Jan Tlapa měl chuť v Sušici podnikat, ale vzhledem k neurovnaným majetkovým poměrům se sousedy od toho raději upustil.

Život hotelu i po roce 1945 běžel dál, i když všelijak a se střídavými úspěchy, to podle toho jací lidé se práce v něm chopili. Uvedený hotel Fialka začal fungovat bez pana hoteliéra. Prvními, kteří Fialku vlastnily, byly Restaurace a jídelny Klatovy. O tomto období moc informací není, ale lze se dovtípit, jak dalece hotel prosperoval, podíváme-li se na dobové fotografie z té doby, zejména na dům čp. 50. V té době se i hotel nazýval „Slovan“. Pravda, RAJ a Jednota byly subjekty v různých podobách, co doslova ovládly monopol pohostinství v celé bývalé republice. Pozdější věhlas hotelu a jeho prosperitu zajišťovala zdejší cukrárna vedená mistrem tohoto řemesla, Karlem Sedleckým. Následně dochází k předání objektu do rukou Jednoty a situace se po provedené rekonstrukci postupně lepší. K předání mezi oběma subjekty došlo v roce 1965. V období let 1966 -1968 prošel hotel celkovou rekonstrukcí, které již bylo potřeba, a hotel dožil dnešních dnů. Zrekonstruovalo se nejen vnitřní uspořádání, ale i fasáda budovy, která zazářila doslova v novém kabátě. Na domě čp. 50 se provedla úprava sgrafitem, což významně přispělo k jeho působivému vzhledu. Později přibyl k oběma i další dům čp. 51, v němž vzniká prodejna cukrárny i sousední pivnice. Dominantní postavou celého hotelu v tomto období se stal mistr cukrářský Karel Sedlecký, o němž se mluvilo na všech světových stranách, dokonce až v Austrálii i na Novém Zélandu, když se bývalí Češi přijeli podívat po létech do svého rodiště a Sušice. Jedna z návštěvnic dne 14. července 1978 napsala: „Slyšela jsem o vaší cukrárně až na Novém Zélandu, a šla jsem tehdy

pěšky z Podolí u Nemilkova, abych ty vaše zákusky ochutnala. Jsou znamenité! Vše nejlepší přeji – J. Melicharová, 150 Glengway, Auckland, New Zeland." O svých sladkostech se i pan mistr Karel Sedlecký poeticky vyjádřil: „Ó, ty lásko – sladkosti má jediná, víš, že pro mne jsi víc než rodina? Já znám jen tebe – dortíčku můj milý, na tebe myslím v každé žití chvíli, a když tě pouhý den v ruce nemám, touhou skučím, žárlivostí jsem zaslepen!" Pan Sedlecký byl fenomén, jenž se narodil v Praze v cukrářské rodině. Řemeslu se vyučil u svého otce v bývalé prvorepublikově známé pražské cukrárně „U Myšáka". Fialce Karel Sedlecký daroval svůj profesní život, pracoval v ní i se svojí manželkou Karlou, která mu později, v osmdesátých letech umřela. Jejich manželství bylo bezdětné. V cukrářské výrobě měl Karel Sedlecký zpočátku zaměstnáno několik žen, jejichž počet kolísal: Kadlecovou, Pokornou, Roubalovou, Macháčkovou a střídající se brigádnice. Vrcholný počet zaměstnanců výroby i s ním čítal sedm. Byl z řady těch, co se dokázaly doslova obětovat svému povolání, a nebyl rozhodně v mnoha směrech sám... Pronesl také památná slova: „Profese cukráře musí být vaše druhá láska. Každý dobrý cukrář by měl umět víc než já! Rád bych, aby výrobky z naší „fialkovské cukrárny" reprezentovaly Československo, naše město, mou vlast, aby nic nepřišlo nazmar!" Později vzniklá a renovovaná prodejna cukrárny byla v domě čp. 51, která sousedila s pivnicí. Mezi její prodavačky patřila i Vlasta Veselá a Jiřina Půrková, obě obětavé pracovnice, kterým šla práce s úsměvem od ruky. Dnes Vlasta Veselá pracuje v cukrárně v hotelu Gabreta. V bývalé cukrářské výrobě pana mistra se dělalo v té době 40 druhů zákusků a dortů. Karel Sedlecký se zúčastňoval i různých tehdejších soutěží a výměnných pobytů, kdy často hostoval v pražském hotelu Rostov. Nad již zveřejněná jména, zde pracovala i řada těch bezejmenných, kterým jejich profese v pohostinských službách příslušela v ocenění nejvíc. Přestože fluktuace ve Fialce nebyla velká, k obměnám přesto docházelo především díky mateřským, ale jinak se jednalo o stálý, pevný a zdravý kolektiv, kde se zažilo i spousta legrace. Snad proto rád vyprávím o osudech těch, co Fialka pro ně něco znamenala, i když k velké škodě byla vytržena z kořenů historie soukromého podnikání, a neomlouvá ani to, že pan Josef Fialka mohl dožít ve svém hotelu. Po provedené rekonstrukci se Fialce navrátil i její původní název. Aby však prorazil, nad dogmatiky a oponenty té zapšklé doby došlo k šalamounskému řešení a nad vchodem do hotelu se objevil skutečný reliéf květiny - fialky, který se stal jejím náhradním symbolem, budiž za to dík! Za ten nápad, české chytré hlavičky opět nezklamaly. Hotel po provedené celkové rekonstrukci byl znovu otevřen k 1. červnu 1968. Jan Sedlecký předchozí dohadování o názvu zhodnotil po svém lakonickými slovy: „Zrovna tak, jako k jaru patří šeřík, tak k Fialce patří fialka!" Od kohosi z řad profese pohostinských služeb jsem zaslechl i to, že tyto služby se musí dělat s láskou, jinak to prý nemá

cenu! Vlastně tak, jako všechno v našem životě lidském... Jan Sedlecký jako opravdový kronikář, nezapomněl ani na minulost a tak se zde objevuje v historické črtě i fotografie hoteliéra Josefa Fialky mladšího jako posledního majitele. Do svých písemných projevů často vkládal vlastní myšlenky i lásku k lidem, byť se jedná o mnohé subjektivní pocity. Jedno z jeho trefných vyjádření konstatovalo tehdejší moudro: „Peníze jsou ekvivalentem vykonané práce,“ které se hodí i dnes, i když mnozí z nás k němu mohou mít řadu připomínek... U něho se také člověk, potažmo zaměstnanec hotelu, stával jeho tvůrcem, kdy příkladem mu posloužil jmenovec a cukrářský mistr Karel, občasné mezi svými pronášejíci: „... musíte se povznést i nad politické aspekty té naší doby, do níž mnozí byli doslova vtlačeni...“ Jméno Sedlecký tak dostatečně rezonovalo v prostorách hotelu i cukrářské výroby, snad nastokrát! Přesto mnohá jména rád zveřejním, nad ta již publikovaná a zmiňovaná, snad i příliš subjektivně mi uvízlá v paměti: Miloslav (Milan) Němec, Karel Rajtmajer, Zdeněk Vrhel, Věra Cihlářová, Václav Šebesta, Věra Horpeniaková, Felix Fráňa, Karel Sedlecký, Jaroslav Havlík, Jan Sedlecký, Jan Blahouš, Jiří Zahradník i Milan Kříž a mnohá jména další. Těm, které jsem neuvedl, se omlouvám. Kolektiv hotelu se postupně omlazoval, a tak nebylo nic divného, když se zúčastňoval tak zvané „podnikové ligy“ tu ve fotbale či hokeji. Koučem jim byl Milan Němec.

Samostatnou kapitolou té doby byly poetické večery ve Fialce uskutečňované. Čí to byla zásluha nelze jednoznačně prohlásit. Možná, že prapříčinou všeho byl pouze obecně směřovaný počín udělat také v rámci kultury něco pro venkovské. Přesto bych se přikláněl k názoru, že iniciátorem všeho byl Jan Sedlecký. Možná? Večery poezie při svíčkách byly velmi populární. Průřez jednoho takového večera: „Povídky z jedné i druhé kapsy“ - v přednesu Romana Hemaly, „Bitva na Moravském poli“ - ústy Oldřicha Daňka, „Gentleman ze srdíčka“ - v uvedení Miroslava Částka, „Černé blues, Poslední opus Kryštofa Haranta, Poztrácené písničky“ - skupina „Žáci“, „Mark Twain si dělá legraci“ - v přednesu Kahovce, Hanáka, Kubíčka či „Pohádky Jana Wericha“ - v podání opět Hemaly. Poezie zní v novém prostředí. Kolektiv pracovníků hotelu Fialka přijímá pod svou střechu a ochranná křídla „Divadlo poezie“ v návaznosti a prostřednictvím „Stálé divadelní scény Klatovy“. Pro personál to nikdy nebyla komerční záležitost, ale jen práce navíc, jak o tom referoval i tehdejší tisk v jednom ze svých článků. Inu bývávaly to jiné časy, někdy i vyplněné dobrými věcmi, které měly ohlas veřejnosti a také omezenou kapacitu vinárny či kavárny. Noblesním vystupováním mající vysokou úroveň byla recitace herce Radovana Lukavského v pořadu „Antičtí řečníci“ (Thükydidese, Démonsthenése i Cicera). Pořad byl natolik úspěšný, že se musel opakovat v nových nasmlouvaných termínech. Proběhly zde i odlehčené pořady „Jak se dělá humor“ v účinkování Oty Kinského. I „Nezbedné pověsti“ za zpěvu Karla Zicha a Petra Kozla, ale také „Někdo to

s holkama umí," v podání Jiřího a Petra Traxlera. Při obdobných příležitostech se zde vystřídala celá řada pražských herců, jejichž seznam by byl nekonečný. Přesto jeden záznam ze dne 29. 8. 1989 stojí za povšimnutí, byl učiněn hercem Jožo Kronerem, doplněným jeho fotografií i vlastnoruční karikaturou. „Sušice je v nejkrásnějším kraji naší vlasti. Básně o ní vzniklé jí opěvují právem a blízká Šumava Vám rozezpívá srdce. Není možné se sem nevracet. A Vy jste též přispěli k té touze šťastných návratů. S díkem Váš Jožo Kroner.“ Záznam, který jistě potěší všechny ze Sušice, ale i z celé Šumavy. Uvedený herec byl výraznou postavou, který se přes své ochotnické snažení propracoval až do činohry SND v Bratislavě. V roce 2018 mu prezident Slovenské republiky Andrej Kiska udělil in memoriam „Pribinův kříž“.

Poetičnost a dramatická slova ani tehdejšímu kronikáři (J. S.) nescházela, což nakonec ztvárnil ve své mini – krimi – povídce „Tma a třesk“: „Tma jako v pytli. Město ve tmě v rámci úspor elektrické energie. Dusná noc. Lidé spí. Jen na zahradě hotelu je v té době živo. Pijí zde na budoucí úspěchy mladí lidé – funkcionáři. Ať se mládí vydovádí. Pijí a zpívají prosté písně. Je veselo. Hluk sílí a tak se raději stěhují do vinárny, kde nadbytek hluku se zdařile tlumí. Snad i proto, aby nerušili ostatní návštěvníky hotelu, i když při takovém řevu se prostě usnout nedá. Pije a zpívá se dál. Společnost slevila ze své jednoty a názorově se tříští. Vznikají rozpory. Prý „In vino veritas!“ (Ve víně je pravda!) Ale pije se i vodka, časté to pití tehdejších časů. Lidé si začínají závidět, tu úspěch, tu peníze. A hodně pozdě k brzkému ránu ozve se nevídaná rána, zvuk tříštícího se skla a odvážně vykřikované nadávky a výhrůžky. Lidé otevírají okna. Na ulici ryk a krev. Později přijíždí muži v uniformách a odvážejí delikventa na záchytku (tehdy prý do Běhařova). Teprve kalné ráno, plné permoníků v hlavě a výčitek, odstraňuje stopy svědčící o prudkosti nočního boje. Vždyť prošel ten bojovník i vchodovým sklem. A ulice si šušká. Přijeli prý Rakušani a poprali se u nás! A kdo ví, jak to vše asi bylo, kdo ví? Za jaké peníze se pilo a proč se to vůbec stalo?“ Uvedený příběh byl zápletkou s otevřeným koncem. Od 30. 10. 1982 se odehrálo ve Fialce v rozmezí necelých dvou let sedm svateb zaměstnanců hotelu. Jako první započal s radostnou událostí kuchař Jan Blahouš, následovala servírka Marie Šatrová, která se provdala za vrchního číšníka Jiřího Zahradníka, servírka Alena Vilčeková, servírka Jana Bělochová, kuchařka Vladimíra Švarcová, Dana Bělíková. Poslední svatba se uskutečnila dne 22. 9. 1984 a znamenala svatbu dvou kuchařů Jaroslava Pouchy a Marie Šebelíkové.

Úsměvná je i událost, která se ve Fialce odehrála a byla zaznamenána kronikářem Janem Sedleckým. „Po dlouhotrvajících deštích počalo zatékat do jídelny. Nahlásili jsme vše naší údržbě na ústředí a stále se nic nedělo. Ten den se nám ztratil pan vedoucí Jaroslav Havlík. To jsme však nehlásili, neboť předpokládali, že když se ztratil, že se i najde. Venku se oproti

škaredným dnům udělalo náramně hezky. Zdál se být krásný, poklidný, prvomájový den. Náměstí se zalilo sluncem a nikoho z přítomných ani nenapadlo, že budeme v příštích okamžicích svědky malé hospodské „Apokalypsy“. Ale stalo se! V provozních místnostech pohostinství končily přípravné práce v očekávání hostů, kteří houfně utíkali z prvomájového průvodu k nám, do hospody. Najednou se ozvala rána jak po výstřelu z kanonu. Poklop v podlaze odpadového kanálu, tudy vedoucí, vyletěl až ke stropu! Chvála Bohu, že nikoho nezabil! A za ním se prudkou dravostí řinul vodní gejzír vody, víc než při hasičském cvičení. Voda je k nezastavení a teče prostě všude! Dělá si neústupně cesty do všech i zastrčených koutů kuchyně a restaurace... Ozývají se zoufalé výkřiky. Číšníci šlapou vodou, vysoko zvedají nohy, jak čápi na rozmoklé louce, když se snaží ulovit svoji žabku k snědku. Jen duchapřítomný Volenec otevírá kanál ústředního topení, aby měla voda kam utéct, ale ono se jí tam moc nechce. Rychle k práci přišla košťata a všelijaké to nářadí, aby nám voda nevyplavila přicházející hosty, kterým ztvrdl úsměv ve tváři. Po dramatických okamžicích se proud vody konečně zastavil a my nenadálou prací zpocení, si oddechli. Z rovné střechy nad jídelnou se ozval i hlas hledaného vedoucího. Zaslýchli jsme nejdříve jen jeho slova: „A je to!“ Už nám to jídelnu nepromáčí. Když i on s úsměvem vítěze vkráčel dovnitř, po individuálně odvedené samostatné akci na střeše, kde odstranil nečistoty, které ucpaly odtokovou rouru, a uviděl tu spoušť, zkoprněl. My všichni řvali jak smyslů zbavení: „Šéfe a co ty koberce? A další...“ Vedoucí Havlík to vyřešil po svém slovy: „To nevadí, alespoň jsme si udělali sanitární den na Svátek práce! Na prvního máje!“ My číšníci jen skučeli bolestí „a co naše rita?“ Vedoucí se jen potočil a mávl rukou, „není přece všem dnům konec,“ a spokojeně odešel. Hotelu se dařilo, maloobchodní roční tržby vzrostly a dosáhly necelých šedesáti milionů korun. K vyšším tržbám napomohly zejména sladkosti Karla Sedleckého, ale i různé akce, které se zde odehrávaly, příkladně „Den zahraniční kuchyně“, tedy spíše týden. To se zde často objevily speciality italské, francouzské a ruské kuchyně. Úspěch slavila i předvánoční prodejní výstavka „Studené kuchyně“, kde se v jídelně skvěly různé dobroty a delikatesy, na které nezbýval při vánočním shonu ženám doma čas. Další obměnou byl i výběr samotných evropských specialit pod názvem „Co chutná Evropě,“ uskutečněné v rozmezí 24. – 28. března 1981 ze zemí: Bulharsko, ČSSR, Francie, Holandsko, Itálie, Maďarsko, SSSR a skandinávské země. Ve vánočním období našly své uplatnění i cukrářské výrobky mistra sladkostí Karla Sedleckého. Posledním vedoucím hotelu Fialka do „sametu“ a ještě kousek dál, byl mnohokrát zmiňovaný Milan Němec, který to v pohostinství prostě uměl. Nakonec to dokázal i při vybudování a spravování společného hotelového zařízení Gabreta. Předání jeho majetku na další rodinné pokračovatele a jejich osamostatnění bylo již jen nakročením správným směrem. Milanovi Němcovi snad také přísluší kousek cti a nejenom jemu,

ale i těm nejmenovaným, kteří chtěli dobré jméno hotelu, doslova jeho image, zachovat. I šalamounské řešení s názvem na konci let šedesátých je toho důkazem, kdy Fialka zůstala fialkou.

V osmdesátých letech při loučení s Fialkou napsal Jan Sedlecký, tehdy zástupce vedoucího a kronikář, po zhlédnutí v Realistickém divadle v Praze Daňkovy hry „Umění odejít“, následující slova: „Vzhledem k okolnostem i já odcházím, byť každý odchod je těžký! Přišel jsem do kolektivu s ideály, které se snažil uskutečňovat a vždy jen ty měl na mysli – dobré jméno našeho závodu a hotelu. Snad se s nikým nerozcházím ve zlém... Kronikář v té době i provozní v jedné osobě.“ Douškou pak bylo jeho závěrečné vyjádření: „Tož, milí, drazí, buďte hodně zdraví a ať vám jde práce od ruky pro vaše i hostů potěšení...“ Těmito slovy se Jan Sedlecký s celým kolektivem rozloučil. V té době v hotelu panovala pohoda a oživení kolektivu o mnohé mladé zaměstnance. Tomu odpovídala i slova a pochvala z Albionu, hrdého Albionu mnoha dob (Francie) od Marie Reysolts z roku 1982. Z dávav minulosti ve vztahu k Francii ve mně zazněla i slova básníka Holana: „Zvoní, zvoní zrady zvon, zrady zvon. Čí ruce ho rozhoupaly...“ V záznamech kronikáře mne zaujal i záznam z „Knihy přání a stížností“ a v něm napsaná poznámka: „Svědectví“, (při příležitosti, kdy se jedné ženě z baru ztratila její kabelka). „Ta česká povaha, ten český mrav! Co se o nich cizinci namluvili, na pomlouvali, co se jich i nachválili. A co všechno vlastní lidé přiřkli k pohaně i cti. Je jisté, že lidé, kteří rádi metou před cizím prahem na vlastní zapomínají, vždy nejvíc!“ Kreslířem v kolektivu jim léty zpátky posloužil Jan Mleziva, který v těchto letech umírá ve věku svých 75 let. Stalo se tak nedlouho před odchodem Jana Sedleckého na hotel Šumava na Srní (6. 9. 1983), kde až později završuje i svůj čas odchodu do důchodu z pozice vedoucího hotelu. Z Fialky také odešel na ústředí sušické Jednoty i vedoucí Jaroslav Havlík a na jeho místo nastupuje Milan Němec, který v hotelu pracoval od roku 1969, kdy se postupně z pozice vrchního číšníka vypracovával výš, neboť mu vzdělávání nebylo cizí. Vyučoval i odborný výcvik na Střední odborné škole kuchař - číšník na Kašperských Horách. Milanovo děti mi sdělily, když jsem soustřeďoval dostupné informace do příběhu o Fialce, tato slova: „My, jako malé holky, když jsme měly potřebu vidět tatínka, tak jsme si musely za ním dojet do práce, do hospody, kde se nám velmi líbilo a místní štamgasti nás i rozmazlovali všelijakými sladkostmi. I pan Karel Sedlecký nám občas přilepšil nějakým dortíkem, což nás tatka viděl nerad. Ve Fialce jsme tak byly skoro pořád.“

Miloslav Němec (22. 7. 1946) pocházel z Hněvkovic u Humpolce, ze selského rodu. Po základní škole nastoupil do učení v obor kuchař – číšník.

Měl staršího bratra Jaroslava o 18 let staršího, který zůstal na statku. K výkonu vojenské prezenční služby nastoupil do Sušice a nakonec jako voják skončil na Karlově na zámečku, dnes ve vlastnictví soukromém, který býval vojenským rekreačním střediskem nad Hartmanicemi, a tam Milan dělal číšníka. Vojnu tak neměl špatnou. Seznámil se s manželkou, kdy její maminka (p. Buzínová) dělala v Hartmanicích u pana doktora Kostroucha. Lékařské legendy, bydlícího na Pustině v blízkosti Vintířovy skály, kterému zdejší přezdívali „Malý, velký muž“. Z hotelu Fialka za ním přišel tehdejší vedoucí Milan Kříž a domluvili se. „Od té doby náš tatínek začal pracovat ve Fialce. S maminkou se vzali a rázem byly z jejich požehnaného svazku 3 holky (Miloslava, Václava a Věra),“ započala své vyprávění posledně jmenovaná Věra, dnes Peterová, nejmladší ze tří děvčat. Zralá žena a dnešní majitelka hotelu „Gabreta“. Milan Němec setrval v pozici vedoucího hotelu Fialka až do poslední chvíle a stále doufal, i přesto, že z předchozího jednání s restituenty vyplynulo, že hotel Fialku neprodají, že přistoupí na nabídku měsíčního nájmu. Nestalo se tak. Jednal především s ing. Janem Tlapou, který zastupoval obě dcery (maminku Marii a tetu Drahomíru) Fialkových. Chtěl i snad z principu v hotelu po dědečkovi podnikat, ale nakonec ze všeho sešlo. Miloslav Němec proto oslovil majitele sousedního objektu v ulici Americké armády čp. 73 pana Podlahu a domluvil se s ním. Ke koupi a pozdější přestavbě na nový objekt došlo v prospěch kvarteta čtyř mužů (Miloslava Němce, Karla Rendla, Marka Broži a Petra Havrdu). Gabreta jako nový hotel byla otevřena 21. května 1994. Tím započala nová epocha pokračovatele Fialky v jiné podobě. V roce 2008 Věra Peterová s manželem Jiřím nastoupila do rozjetého vlaku po svém otci Milanovi Němcovi a všechny ostatní spolujednatelky vyplatila. Tím se jim automaticky otevřela nová kapitola rodinného hotelu. Její otec Milan Němec jim byl stále nápomocen při jeho vedení, až do doby své smrti v roce 2013. Současní majitelé jsou fundovanými absolventy hotelové školy v Mariánských Lázních. Peterovi mají 2 děti Jiřího a Marii, kdy dcera dělá v hotelu kuchařku. Jejich syn Jiří jezdí po světě a sbírá zkušenosti po evropských kuchyních a pohostinských zařízeních různých hotelů. Procestoval tak Irsko, Rakousko, Německo a Itálii a stále je svobodný. Nabyté zkušenosti předává i své sestře Marušce, která dělá v kuchyni hotelu Gabreta, pod přísným dohledem své matky a otce.

Od prvních začátků roku 1994 s nimi v Gabretě pracuje jako vrchní číšník Tomáš Pfeifer, který je pravou rukou paní majitelky i jejího manžela Jiřího. Mladý muž ze Sušice absolvoval Střední odborné učiliště v Klánovicích u Prahy v letech (1987 – 1991). Po prestižní škole začal pracovat v kolektivu číšníků, který působil v prezidentském sídle v Lánech, kdy uvedené uskupení personálu včetně kuchařů spadalo pod Kancelář prezidenta republiky na Pražské hradě. Tak se stalo, že obsluhoval na jedné ze zdejších slavností i (7. 5. 1991) královskou výsost prince

Charlese a princeznu Dianu z Walesu. Jeho minulost je tak velice pestrá. Účastnil se v rámci „GASTROPRAGU,“ spadajícího do kompetence ministerstva průmyslu a obchodu, mnoha významných podnikatelských a společenských aktivit, při nichž byl účasten jako číšník. Byl účasten i na mezinárodních akcích v Praze, Budapešti a Vídni. Prošel i pražským hotelem Diplomat, kde v salonku „Mozart“ obsluhoval, při příležitosti oficiální návštěvy šestnáctého předsedu Evropského parlamentu, Enrique Barón Crespa, významného španělské ekonomu. Absolvoval i malé turné po šumavských hotelích Železnorudska. Má i dobré zkušenosti a vzpomínky na špičácký hotel Hrnčíř, kde tehdy dělal ještě vedoucího pan Bedřich Karl, který si na Špičáku později postavil svůj vlastní hotel.

Hotel Fialka byl na počátku minulých devadesátých let, hotelem kategorie „B“. Bylo zde 12 dvoulůžkových a 23 jednolůžkových pokojů. Restaurace čítala 80 volných míst, jídelna 52, vinárna 43 a pivnice 60 kapacitních míst III. cenové skupiny. „Ve Fialce se scházeli i místní známí štamgasti, mezi které bezesporu patřil i známý léčitel páter František Ferda, drogist Beran, řezník Kašpar, známý sklář a brusič s rakouskými kořeny Jan Eichinger, profesor Procházka z gymnázia i náš děda Josef Živný,“ upřesnila hoteliérka Věra Peterová, když jsem jí jednou v jejím prostředí zpovídal.

Milan Němec dne 22. července 1986 v hotelu slaví své čtyřicátiny. V tomto předmětném roku má hotel Fialka šedesát zaměstnanců. Není sám, kdo zde slaví své životní jubileum, je jím i výčepní Karel Rajtmajer žijící v Petroviích, při završení půl století svého věku. Ve výčepu hotelu pracuje společně se Zdeňkem Vrhelem z Kašperských Hor. Rodina Rajtmajerů pocházela z Lešišov, kde Karlova maminka byla pro nás „babičkou“ stále čilou a hospůdkou, o kterou se starala, měla trvalý charakter domácího prostředí. Manželka Karla Rajtmajera Marie pocházela z rodiny Koudelků, kdy její rodina přišla do Vojetic ze „Šlajsu“, z nedalekého stavení pohlížejícího na známou Werichovu chatu. Jejich dcera Marcela se provdala za Jana Živčáka a dnes s manželem vlastní v Sušici jeden z velmi dobře prosperujících a stále se rozvíjejících pohostinských zařízení „Sport Hotel Pekárna“. I jejich syn Jan mladší se potatil a provozuje na sušickém náměstí kavárnu „Galerie“, kde káva i posezení je úžasné. Lze v ní vstřebávat nostalgickou atmosféru i romantiku bývalých prvorepublikových kaváren i s doplňujícím interiérem prací skláře Jana Gábora i obrazů umělkyně Simonetty Šmídové z Hrádku. Kvarteto rodiny Živčákových doplňuje Marcela mladší, která vystudovala Vysokou školu ekonomickou Karlovy university v Praze. Marcely dědeček, písmák a kronikář pan Koudelka z Vojetic vepsal do jejich sotva započaté hotelové knihy následující slova. „Když po roce 1989 byl uzavřen známý hotel „Fialka,“ na jehož zašlé slávě byl účasten po několik let i Marcely otec Karel Rajtmajer, a když na sušickém náměstí ukončil svoji činnost i

hotel „Koruna“, bylo nad slunce jasné a zřejmé, že brána střední části Šumavy – Sušice, bude potřebovat další hotelová zařízení, aby město stačilo pokrýt stále stupňující se tlak na ubytování i stravování v oblasti rozvíjejícího se turismu a projeveného zájmu o Šumavu i Sušici. Díky tomu vznikl ve zkratce jejich hotel „Pekárna“. Začalo se v roce 1995 s bouráním a postupnou výstavbou, na které byl účasten nejen rukama i majitel Jan Živčák v zajetí svých reálných představ. K uskutečnění svého snu společně s manželkou Marcelou přispěli vlastní pílí a usilovnou prací. K 31. prosinci 2000, ještě na počátku nového milénia byl zahájen provoz moderního podniku „Sport Hotelu Pekárna“. Název byl odvislý od předchozího nájemce, jehož náplní byly činnosti pekařské a cukrářské.“

Pozdější, více jak devadesátá léta minulého století však pro Fialku (pohostinské služby) nepřinesla nic úžasného ani dobrého. Po prodání majetku restituenty se nenašel až tak úplně schopný člověk, který by ji uchopil pevně do rukou a vykormidloval s ní ze všech složitostí majetkoprávních problémů, které nastaly, když se Fialka, jako bývalý komplex (tři domů Jednoty) dělila. Vlastně příslušela k ní i část domu čp. 69, kde byla vinárna. V první řadě se jednalo se o dům čp. 49 (Fialka), který se časem opět podařilo nastartovat (2010) na nějaký čas do provozní, byť omezené podoby, kdy už, už se zdálo, že se to podaří. Svého času k tomu měly být nápomocny i obrazy Simonetty Šmídové, jež před léty přišla z Brna na Šumavu a její díla se zdála být pro takovýto účel víc než zdařilá. Obrazy na zdech hotelu jsem však zaregistroval jen letmo, při jednom jediném posezení zde. Obraz, který mne upoutal, vkusně doplňoval pohostinské prostředí. V loňském roce 2019 se novým majitelem hotelu stal pan Ing. Jiří Nový, který prohlásil, že jeho záměrem je Fialku provozovat. Zda se to skutečně podaří, ukáže až blízká budoucnost. Je hoteliérem, který vlastní několik obdobných pohostinských zařízení na okrese Klatovy. Dům čp. 50 se vydal vlastní cestou prostřednictvím majitelů manželů Polákových, kdy je zde zdařile provozovaná Vinotéka, Ing. Marcely Pichlerové, v které stálým nezapadajícím sluníčkem se na vás usmívá paní Lenka i Sportovní potřeby sušické rodiny Schwarzkopů, Knihkupectví - vydavatelství Kosmas, prodejna „Klenoty Fialka“, kancelář pojišťovací společnosti Generali, a.s. i realitní kancelář. Nakonec i dům čp. 51 získal majitele (2016), kdy ho zakoupila firma CUPEKO, s. r. o., která zde vybudovala „Cukrárnu Fialka“ a jak se zdá cukrárně se daří. Jen navázat na ty vynikající „Sedleckého dortíky“.

Patina zašlé slávy pana hoteliéra Josefa Fialky rozhodně nezapadla a jeho jméno v mnoha podobách se opět rozprostřelo jak puget opojně vonící - tmavě fialových jarních květin na sušickém náměstí Svobody.